

DEO OPTIMO MAX.

UNI ET TRINO,

VIRGINI DEI-PARÆ, ET S. LUCÆ Orthodoxorum Medicorum Patrono.

QUÆSTIO MEDICA,

CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS manè discutienda in Scholis Medicorum, die Jovis vigesimo-secundo mensis Aprilis, anno Domini M. DCC. LI.

M. THEODORO BARON, Doctore Medico, Præside.

An salubritatis alimentorum optima indicatrix Chemia?

I.



TANTA diversitate cuncta quæ produxit distinguere amavit natura, ut licèt in diversis ordinis ejusdem individuis eadem primâ fronte obvia sit compositio, altiùs tamen scrutanti alia atque alia deprehendatur. Quod quidem cum pateat in triplici naturæ Regno, maximè in animali. Humana gens enim quæ eadem ubique loci deprehenditur, ingentem admittit in singu-

lis individuis varietatum copiam, tùm quoad vultûs externum corporis habitum, tùm quoad partium interiorem fabricam. Hanc unicuique propriam ſtructuram apto nomine ἰδιοσυγκρασίαν vocarunt veteres, id eſt peculiare cujuſque hominis temperamentum. Ab hujuſmodi autem propriâ cuilibet homini organorum compoſitione, innumeri & quidem diverſi oriuntur effectus. Hinc provenit ſanguis cuilibet proprius, propria humorum craſis, propriæ viſcerum functiones: hinc peculiaris indoles liquorum in corpore retinendorum, propria etiam è corpore eliminandorum, tranſpirationis v. g., natura. Hinc digeſtio quæ iiſdem in omnibus hominibus peragitur inſtrumentis, eumdemque liquorem chylum nempè producit, in ſingulis tamen variis efficit præditum dotibus. At non omnia eſcarum genera ſingulis accommodantur ſtomachis. Nec alium ob finem tot homini dapes adeò prodigâ manu obtuliſſe videtur natura, niſi ut ex ingenti hâc alimentorum copiâ ſua quiſque ſeligeret. Quod ut meliùs efficeretur deſideria quædam, *appetitus* dicta, ſingulis animalibus indidit, quorum ope ſibi ſalubria proſequi poſſent. Hanc autem alimentorum quorumdam cuilibet homini reſpondentem naturam, ſalubritatem vocamus. Quæ proindè non datur abſoluta, ſed tantùm ad corpus humanum relativè ſe habet. Quanti ergò refert prudentis Medici hujus ſalubritatis cognitionem ex vero fonte haurire, cum inde pendeat ſanitatis conſervatio, quod alterum Medici munus eſt!

II.

FRUSTRA morbi naturam & indolem apprimè noſceret Medicus, niſi apta huicce debellando morbo præſcriberet medicamenta, eaque & ægri temperamento & multis aliis rebus cuilibet ægro propriis accommodata. Multas enim ob cauſas oriri morborum ejuſdem ſpeciei diverſitatem noverunt ab omni ævo Medici. Inter quas præcipuum obtinere locum temperamentorum varietatem nemo ſanè diffitebitur. Nec aliud quàm agyrtæ nomen apud Medicos meruit, qui in iiſdem morbis eadem ægris omnibus promiſcuè exhibuit remedia, nullâ nec ætatis nec regionis nec peculiaris cuilibet ægro naturæ habitâ ratione. Imò unanimi ore docuerunt omnes artis magiſtri nullum eſſe adeò efficax, dicatumque certis morbis remedium quod in præparatione, doſi, utendi modo mutari non debeat, ſicque variis caſibus adaptari. Solemnis autem illa lex circà methodum curandi in Medicorum ſcriptis omnibus adeò pervulgata, haud minùs ab iis commendatur in præſcribendis hygeines regulis. Alia enim temperamenti indoles aliud requirit vitæ genus. Nec leviùs in arte peccaretur ſi quis eadem ſuaderet omnibus utenda, fugienda eadem omnibus præciperet, quam qui pluribus ægris diſſimilis temperamenti eodemque morbo laborantibus eadem exhibe-

ret remedia. Unde Hippoc. (*a*) » Oportet igitur & ad ætatem & » ad tempus anni, & ad corporum ſpecies & habitus, diætas conſti- » tuere, ita ut & conſiſtentibus, & caloribus, & frigoribus nos oppona- » mus, ſic enim maximè ſani fuerint. » Hinc ſumma criterii cujuſdam neceſſitas cujus ope certò deduci poſſit cuilibet homini conveniens diæta. Quod quidem feliciter obtinebitur ſi accuratè perſpecta habeatur ali- menti natura, ſimulque noſcantur varii quos in corpore producit effectus à diverſis ſubſtantiis quas ſibi adjunctas habet dependentes.

(*a*) Lib de diæt. ſalub.

I I I.

VITÆ viribus continuis magniſque diſpendiis debilitatum cor- pus continuam requirit reparationem. Huic perficiendæ dicata ſunt à natura varia inſtrumenta. Triti in ore cibi ſalivâque copioſâ im- buti ad ventriculum appellunt. Ibi ſucci gaſtrici ipſiuſmet viſceris, dia- phragmatis, totiuſque abdominis actionem, necnon levem fermentatio- nem experti, in inteſtinis ope ſucci pancreatici & inteſtinalis, virtute bi- lis ſaponaceâ, & inteſtinorum actione ulteriùs elaborantur & in chylum mutantur. Liquor autem ille dulcis, albus, oleoſus, à fæcibus è corpore eliminandis probè ſegregatus ſanguini venoſo additur, quocum confu- ſus potiùs quàm mixtus aliquandiù deprehenditur. In mulierum etenim mammis è ſanguine per arterias mammarias advecto vix immutatus ſe- cernitur lactis nomine. Pleraſque adhucdum retinet ſuas dotes, emul- ſioni ſatis ſimilis, niſi quòd ad animalem naturam paulò magis vergat. Subeat ergo priùs iteratis vicibus circulationis vias, ſæpiùſque vim pul- monis experiatur neceſſum eſt liquor ille, quàm ſanguini prorsùs ſimilis reddatur. Purpureus autem ille latex nec ſat elaboratus nec ſatis ſimplex eſt ut in noſtram mutari ſubſtantiam aptus evadat. Ex eo itaque depu- rato, ſeparatis priùs ſecretionum ope ſalinis acribuſque principiis, ſe- cernitur liquor ille benignus, lympha illa nutritiva alendo reparando- que corpori deſtinata. Hanc naturæ mirabilem artem imitatur chemia ut nutritivi corporis naturam exploret. Hujus enim ſcientiæ propria laus eſt quod rimetur intimam corporum naturam, ſimpliciora ipſorum ex- tricet principia, alia cum aliis cautè miſceat, ut indè oriundi noſcan- tur effectus, ſicque abſtruſiora naturæ arcana detegere, ipſammet ſæ- piùs æmulari, imò nonnunquam ſuperare videatur. Si ergo juxta chemiæ regulas corpus illud nutritivum, mucoſum à chemicis dictum, ab aliis ſeparetur, ſeorſimque exploretur, reperietur illud eſſe inodorum, ferè inſipidum, conflatum ex acido, oleo, aquâ, terrâque copioſâ, ſed ita inter ſe mixtis, ut ex iis principiis nullum prædominium teneat, & ex iis componatur corpus omnium dulciſſimum. Mineralium claſſi alienum, in multis vegetantium familiis deprehenditur. Ilud reperire eſt in totâ

ſiliquoſarum plantarum familiâ, frumentaceis omnibus, in permultis fructibus, malis videlicet, pyris, ceraſis, nucibus, &c. Modò in foliis, modò in florum nectariis ſub ſpecie mellis ab apibus collecti, modò in radicibus, caulibus, in totâ aliquando plantâ obvium ſeſe offert. Guſtu & inſtinctu quodam naturali ab ipſiſmet brutis animantibus facilè percipitur. Quæris tamen regulam generalem quo illud certiſſimè à quovis alio vegetabili corpore dignoſcas? Dabit chemia. Omnia ſcilicet corpora quæ ritè & juxtà leges ζυμοτεχνίης tractata, mutantur in liquorem ſpiritu ardente fætum, vinum vulgò dictum, ea inquam corpora nutriendo aptiſſima ſcias. Sic frumentum, hordeum, mel, ſaccharum, manna, gummi arabicum, & alia penè innumera corpore illo turgida certus cognoſces. Nec minùs abundanti copiâ corpus hoc mucoſum in animantium regno reperitur: ſed paulò mutatum. Dum enim in animali corpore iteratis vaſorum colliſionibus continuò conquaſſatur, ex calore ob tritum naſcente ita dividitur, ut licet prædulcis ſemper tenax ſit naturæ, principia nihilominus habeat multò magis attenuata. Hinc oritur peculiaris illius proprietas, quâ ſi ſibi relinquitur, non aliam ferè quam putridam ſubit fermentationem, cùm è contrario ad ſpirituoſam vel ſaltem acidam multò magis diſponantur alimentoſi vegetantium ſucci, nec ferè unquam ad putridam niſi præmiſſis prioribus deveniant. Eandem ob rationem combuſtæ animantium partes omni deſtituuntur ſapore nihilque ſalis lixivioſi habent. Nec eâdem indutum conſpicitur formâ corpus illud. Modò enim ſolidum objicitur: ſic v. g. fructus omnes ſuprà recenſiti, ſic panis & farinâ tritici vel alicujus grani præmiſſâ priùs levi fermentatione & coctione paratus: ſic aſſæ animalium carnes, &c. Nonnunquam etiam ſub formâ liquidâ, v. g. juſcula animalium, ſucci vegetabilium nondum fermentati aut fermentationem ſuſcipere chemicæ artis ope prohibiti. Hùc referri merentur omnes muſti ſpecies. His nec immeritò jungendi ſunt liquores vinoſi. Licèt enim in iis corpus mucoſum in alterius ſpeciei liquidum mutatum appareat, non tamen ideò videntur nutritivæ virtutis expertes. Quotidianâ enim comprobatum habetur experientiâ impigros illos potatores, vino ſemper obrutos, cibis parciſſimè uti & ferè ſolo vino nutriri. Quin ſub formâ volatili offerri corpus alimentoſum haud incredibile eſt. (*a*) Fertur enim Democritum ſolo calentis panis vapore vitam per tres dies ſuſtentaſſe.

(*a*) Diogen. Laert. de vit. Philoſ. lib. 9.

I V.

CORPUS alimentoſum raro ſolum reperitur, ſed adjunctas ſemper habet multiplicis generis partes. Ex his autem aliæ ſunt quæ in ipsâ præparatione prorsùs ſeparantur tamquàm noxiæ, imò ſæpè ve-

nenosæ. Sic Americani venenosum plantæ * cujusdam succum priùs extrahunt, quàm ex eâ Manihot conficiant, panis speciem ipsis usitatissimam. Quod quidèm minùs mirabitur qui attenderit ad diversitatem succorum in variis plantarum canalibus contentorum. Aliæ autem dantur substantiæ quæ intimius cum corpore alimentoso videntur inire connubium, ut manifestum fit ex sapore & odore cuilibet alimento peculiari, pendente à certâ quâdam salis propriique olei miscelâ, necnon à singulari spiritûs rectoris qualitate. Hæ substantiæ corpori alimentoso strictiùs adhærentes unà cum eo circulationis vias petunt, & dum aliquamdiù illi manent unitæ, effectus peculiares tum in solida, tum fluida exercere valent. Harum autem & existentiam & qualitatem certò cognoscere, actionem in corpore humano productam quandò solæ agunt rimari, & exindè compositos deducere effectus quos alimentoso corpori adjunctæ exserunt, quis unquam alius nisi σπαγειρίκης artis gnarus poterit? Nam, ut ait Boerhaavius, (a) » victum sanis ex » arte prescribere nemo potest, nisi qui novit in quodnam genus » corruptionis agatur potus cibusque in definito gradu motus quo » assumpturi corpus exercetur, vel in propriâ cuique temperaturâ «. Ex hujus artis principiis certæ deducentur regulæ quibus nociva & venenosa quæque corpuscula in alimentis vel oblatis vel assumptis deprehendi possint. Si quis v. g. aliquam suspicionem habuerit de vino per turpe mangonium adulterato, brevì fraudulentæ cauponis perfidiæ certiorem faciet sequens experimentum. Misce nimirum alkali fixi per calcem parati partes duas, auripigmenti unam, cum aquæ quinque vel sex, hujus liquoris guttas aliquot vini cyatho instilla; & si plumbum vino mixtum fuerit, turbidum & nigrum confestim efficietur vinum, fundumque petet Saturnus sub pulveris grisei specie. Hæc autem quis non inter maxima chemiæ beneficia ascribat? Nec minora sane præstat dum ex ejus principiis certæ habentur leges pro diætâ cuique homini præscribendâ. Quonam pacto v. g. salubrem proponere possis victum homini in cujus intestinis acida luxuriat colluvies, & ipsamet fluida corporis ritè haud subacta acidam aliquâ ex parte videntur referre naturam, nisi indicationem præbente chemiâ, euchyma eaque paulùm alkalescentia obtuleris alimenta. At verò in temperamento in quo abundat pituita, glutinosamque indolem induisse videntur vitales succi, nonne apprimè chemia diluentem, resolventem, saponaceamque instituet diætam? Quod si ex intenso sanguinis motu, auctoque proindè calore alkalescentem suscepissent indolem peculiaris cujusdam temperamenti liquores, undenam,

(a) Elem. chem. tom. I. Pag. 47.

* Ricinus minor viticis obtuso folio, caule verrucoso, flore pentapetalo, albido, ex cujus radice tuberosâ, succo venenato turgidâ, Americani panem conficiunt. Sloane Catal. Plant. Jam. Manihot Theveti, Iuca & Cassavi. J. B.

quæso, nisi à chemiâ quæreretur auxilium? Exhibitis enim vegetabilibus cibis iisque acescentibus, vino oligophoro, fructibusque acidis, paulatim mutabitur hujus temperamenti vitiosa qualitas. Hæc autem omnia adeò experientiæ consona deprehenderunt ab omni ævo Medici ut nullam aliam de victu unicuique quatuor temperamentorum proprio doctrinam habuerint (*a*). Hinc cholericis potum dilutiorem copiosioremque & cibos humectantes commendant. Melancholicis verò largiorem potum & humectantem, vinum generosum moderatè sumptum, cibosque leviter aromatibus conditos; phlegmaticis carnes assas sale & aromatibus conditas, fortiores cerevisias & vina generosiora; sanguineos autem ab iis omnibus quæ & multum & crassum generare valent sanguinem abstinere jusserunt. Nec minùs ad præscribendam cuilibet ætati diætam confert chemia. Si enim illius perquirantur præcepta, facilis apparebit ratio, cur infantibus in quibus maxima quotidie accedit corpusculi accretio, lac exhibeatur tenue blandumque fluidum in ipsorum substantiam facilè convertendum. At quam funestus sit iis pulticulæ ex farinâ & lacte confectæ usus, cuivis attendenti patet. Viscidum enim hujusmodi alimentum debilem illorum ventriculum lædit & onerat, acidam facilè contrahit corruptionem, funestam pueris plerorumque morborum causam. Quantò meliùs ipsorum sanitati consuleretur quàm jucundius offerretur eis edulium, si suadente chemiâ, ex farinâ frumenti ad conficiendam cerevisiam parati, seu, ut aiunt *malti*, pararetur iis pulticula. In eo ferè tota est puerorum diæta ut euchymis sæpissimè at simul paucis utantur cibis. Juvenes eximio gaudentes robore non adeò strictis obligare se debent legibus, sed duro & vario victui quantùm in se est assuescere. Senibus verò euchymi conveniunt cibi ut & potus vini meracior & liberalior. Sic aliquatenùs emendatur frigida illorum temperies. Vinum enim lac senum vulgò dicitur (*b*). Tempestatum etiam sicut & κλιμάτων diversa ratio nonnullam exigit in diætâ varietatem. Hyemali tempore cùm majore polleant elatere solida, efficacioresque multò sint digestivi liquores, maximè conducunt duriores crassioresque cibi, parcior quoque potus sed meracior. Vere & Autumno ob aeris vicissitudines aliquantùm ex cibo detrahendum est, adjiciendum verò potui. Æstate verò cum præ calore languens diffluat corpus, & secedente per abundantiorem transpirationem parte sanguinis serosâ, arescant acrioresque fiant humores, hinc debemus copiosiori dilutiorique indulgere potui, vegetabilibusque humidioribus ac præsertim oleribus, fructibus horæis vesci. Vix enim credibile est quantùm à durioribus cibis inertia tunc temporis offenderentur digestionis organa, quantam etiam æstuanti sanguini labem afferrent vina generosiora. Immensum profectò foret singula diversi generis tem-

(*a*) Vid. Hoffm. l. 2. cap. 12.

(*b*) Hoffm. lib. 2. c. 12.

peramenta expendere; ex dictis autem abundè patet quantum utilitatis habeat chemia in assignandâ cuilibet homini salubri diætâ.

V

TEMPERAMENTA intemperata vocabant veteres ea quæ à laudabili & æquabili humorum crasi aliquâ ex parte distabant, integrâ manente nihilominùs sanitate, vigentibusque functionibus. Quantùm ad horum temperamentorum correctionem valeant Chemiæ præcepta, satis innuunt quæ superiùs. Si verò eædem causæ quæ intemperatam illam producunt humorum mixtionem, adeò intendantur, ut notabiliter lædantur corporis functiones, indè oriuntur morbi. Hi morbi sæpiùs chronici, altiores in humoribus egisse radices, & vel ultimæ digestionis vasa videntur occupasse. Nec feliciùs sanè curari poterunt, quàm si præscribantur medicamenta quæ ultimas vasorum propagines permeando, repetitamque tùm in solida tùm in fluida exercendo actionem, ægros paulatim sanitati restituant. Hoc autem egregiè præstabit peritus Chemiæ Medicus. Eliget enim ex alimentis ea quæ requisitâ virtute medicatâ pollent, vel medicamenta morbo appropriata juxtà leges Chemiæ nutritiva reddet. Sicque pulcherrima illa scientia quam victum salubrem optimè declarare suprà probavimus, optimam etiam curandi methodum instituet. At omnia sana sanis, quis forsàn objiciet? Nec tam de peculiari cuilibet temperamento diætâ sollicitus esse debet Medicus, cùm sanum juvet hominem varium vitæ genus. Sed primò observandum est illam victûs rationem non tam sanis in genere competere, quàm singulari & firmissimâ fruentibus valetudine, & in quibus tùm solida tum fluida ad robustissimam constitutionem componuntur. Quàm paucos autem hujus naturæ reperire sit facilè declarat illud Celsi, (*a*) *raro quisquam non aliquam partem corporis imbecillam habet..... succurrendumque semper parti maximè laboranti est.* Deindè verò licèt iis hominibus varium conducat vitæ genus, non indè sequitur haud nocivos illis esse errores quoslibet in diætâ commissos. Sæpissimè enim in iis producitur aliqualis functonum læsio, primis quidem temporibus ob firmissimam valetudinem haud deprehendenda, sed quæ sæpiùs iterata, notabilem sensim inducit sanitati labem. Hinc etiam Celsus: (*b*) *cavendum ne in secunda valetudine adversæ præsidia consumantur.* Objicietur etiam fortassis homines varii temperamenti, ætatis diversæ, licèt communi victu utantur, quales sunt Monachi, aut etiam plures in unaquaque familiâ cives, optimâ sæpissimè gaudere valetudine. Verùm ex eo quòd plures homines eidem accumbant mensæ, non ideò concludendum est eumdem esse victum omnibus. Cibos enim non semper sumunt omninò eosdem, non eâdem accipiunt quantitate, potu aquosiore, vel meraciore, copiosiore vel parciore di-

(*a*) Lib. 1. cap. 3.

(*b*) Lib. 1. cap. 1.

luunt, ſale, aceto, ſinapi plùs minùſve condiunt. Nec etiam negandum eſt ex conſuetudine mutari ſæpiſſimè temperamentum. Præterea quotidiana experientia docet Medicos, complures eſſe inter Monachos, præſertim in ſeverioribus Religionibus, morbis majoribus vel minoribus plùs minùſve tentatos. Nec deerunt Miſochemici qui contendant non penès artem chemicam eſſe dubiorum alimentorum, nec priùs uſitatorum, naturam cognoſcere. At ſaltem hæc alimenta explorabit Chemia, variis tractabit operationibus, cum aliis prudenter miſcebit ut penitiora noſcantur illorum principia. Cæterùm fatemur ultrò nova quædam detegi poſſe corpora quæ omnem eluderent Chemicorum induſtriam. At tunc non tam ars ipſa quàm humana infirmitas accuſanda foret. Nùnc aliquid dicendum eſt de illorum opinione qui exiſtimantes Chemiam ſalubritati alimentorum indicandæ imparem, id penès ſolam experientiam eſſe aſſerunt, eò maximè freti, quòd antiqui Medici licèt Chemiam ignorarent, non minùs ſalubrem victum quibuſque hominibus præciperent. Ecquis autem non videat quantùm à verò aberrent, qui Chemiam ab experientiâ prout alienam diſtinguere ſatagunt. Verum quidem eſt partem Chemiæ analyticam minùs coluiſſe priſcos Medicæ artis conditores. Ea laus Recentiores manet chemica experimenta multò accuratiùs inſtituiſſe, ea in corpus unum doctrinæ collegiſſe, certamque hâc methodo conſtruxiſſe theoriam. At verò obſervandis effectibus quos in corpore producunt alimenta, adeò felici ſucceſſu ſtuduerunt Veteres, ut ab ipsâ ſolâ experientiâ practicam Chemiæ doctrinam ſibi comparaverint. Hâc ratione ſingulorum alimentorum qualitates & uſum adeò accuratè deduxit Hippocrates, ut nullibi meliùs deſcriptæ reperiantur granorum, olerum, quadrupedum, avium, piſcium, vinorum, muſtorum diverſæ proprietates, quàm in divini Medicorum Principis operibus (c). Cùm ergò ſolâ experientiâ duce adeò excelluerint in cognoſcendis & præſcribendis alimentis priſci Medicinæ parentes, quantò potiori jure longè efficacioribus adjuti adminiculis, pulcherrimiſque & recentibus in arte inventis ditati concludemus?

(c) Vid. Hipp. lib. 2. de Diæta.

Ergò ſalubritatis alimentorum optima indicatrix Chemia.

Proponebat Pariſiis PETRUS-LUDOVICUS-MARIA MALOËT, Pariſinus, Saluberrimæ Facultatis Medicinæ Pariſienſis Baccalaureus, A. R. S. H. 1751, A SEXTA AD MERIDIEM.

Typis QUILLAU, Univerſitatis & Facultatis Medicinæ Typographi, 1751.